

CLASSIC BLENDER
MÉLANGEUR CLASSIQUE

Osterizer[®]
BLENDER
M É L A N G E U R

USER GUIDE
NOTICE D'EMPLOI





IMPORTANT SAFEGUARDS

When you use electrical appliances, you should always follow basic safety rules. They include the following:

1. Read all instructions.
2. To avoid risk of shock, do not put motor base in water or other liquid.
3. Supervise children closely when they use or are nearby appliances.
4. Always use unit on a clean, flat, hard, dry surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between unit and surface.
5. Unplug appliance:
 - when not in use
 - before putting on or taking off parts
 - before cleaning
6. Don't touch moving parts.
7. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of:
 - the possibility of severe personal injury
 - damage to the blender

If scraping is necessary, turn the unit OFF and use a rubber spatula only

6. Do not use appliance:
 - with a damaged cord or plug
 - after the unit fails to work correctly
 - after you drop or damage unit in any way

Return to nearest authorized Oster Service Center for safety check, adjustment or repair.

9. Blades are sharp. Handle them carefully

IMPORTANT SAFEGUARDS

10. To reduce the risk of injury:
 - don't leave agitator blades exposed
 - always assemble blades to container before putting on base
11. Always put cover on container before operating blender.
12. Never put *boiling* liquids in blender container.
13. When blending *hot* liquids, remove feeder cap from the two-piece cover to allow steam to escape.
14. Do not blend hot liquids in "Mini-Blend" jars.
15. Do not use outdoors.
16. Do not let cord:
 - hang over edge of table or counter
 - touch hot surfaces
17. Never leave appliance unattended while it is running.
16. You risk personal injury if you use attachments, containers, including canning or ordinary jars, or parts other than those recommended by Oster.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This unit is for household use only.

The maximum rating marked on the unit is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Refer to par. 40.35.

How to Use This Book

Congratulations! The Classic Osterizer® blender represents a tradition that we're proud to have bear our name. This "Classic" design is a symbol of excellence and quality. We're sure you'll enjoy its versatility and ease of use which will save you time and energy in food preparation.

Please pay special attention to the symbols on each page as they contain information you will find helpful.

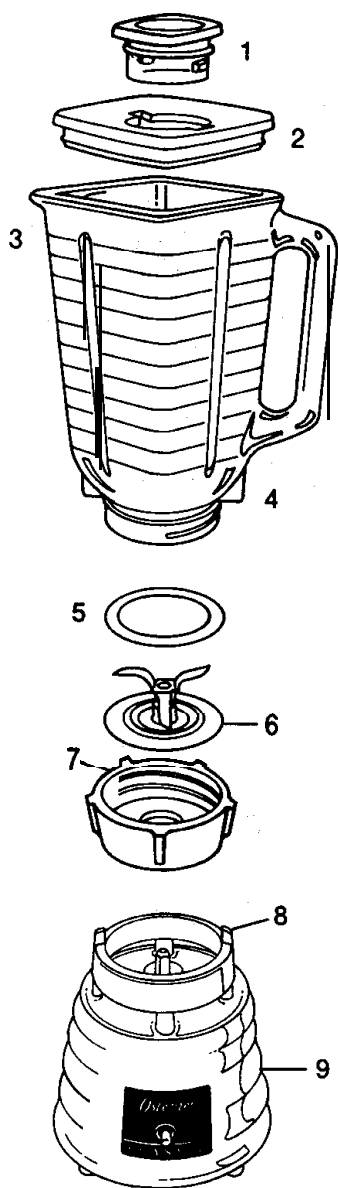
Caution

This symbol has been placed in specific areas of the User Guide portion of this book. Its purpose is to easily identify instructions that require your special attention.

Our best to you

This book, as well as your new Classic Osterizer blender, comes to you with our best wishes. We hope that you enjoy using both for many years to come.

The Osterizer® Blender

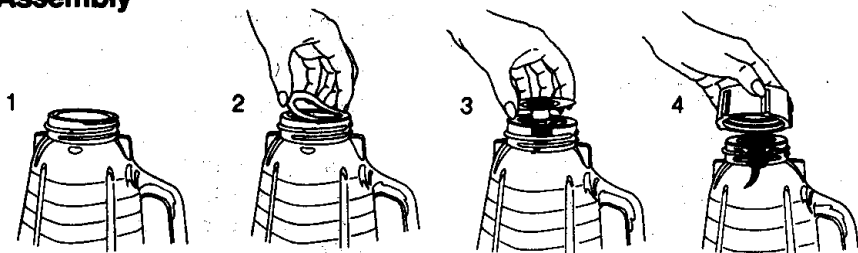


1. Feeder Cap doubles as measuring cup. Lets you add foods while blending.
2. cover.
3. **Blender Container** holds 5 cups (1.25L). Helps user estimate measures.
4. Lug contacts stop to prevent turning.
5. **Sealing Ring** seals jar and agitator blade assembly.
6. **Agitator Blades** create blending action.
7. **Container Bottom** holds container assembly together and positions container assembly on motor base.
6. **Stop** keeps container from turning in base.
9. **Motor Base** has a powerful two-speed motor that is the heart of the appliance. To maximize this unit's efficiency, only use the recommended processing amounts identified in the instruction manual and recipes.

How to Put Your Blender Together

Before you use the blender for the first time, separate the sealing ring, agitator blade and container bottom. Wash in warm, soapy water. Rinse. Dry well.

Assembly

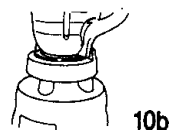
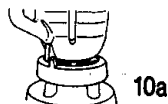
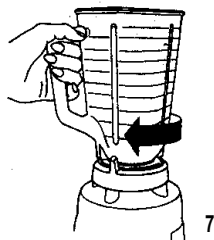
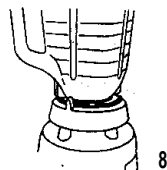


1. Turn container upside down.
2. Put sealing ring on opening.
3. Turn agitator blades upside down and place in container opening.
4. Screw container bottom firmly to container.

Tighten the bottom

If you have trouble tightening the container bottom by hand, follow steps 5-7. If not, go to step 8.

5. Unplug the appliance.
6. Put container into base ring with handle and lug as shown.
7. Turn container handle to the left to tighten bottom. Lift container from the base.



Seat the container

8. When you are ready to blend, put foods into the container in the amounts outlined in this book.
9. Make sure the cover is on securely.
10. Seat container in base ring as shown in 10a. If container does not seat firmly in that position, seat it as shown in 10b. Now the blender is ready to use.

Caring for Your Blender

Cleaning

▼ **Do not wash any blender parts except for glass blender container in an automatic dishwasher.**

1. Unplug unit.
2. Carefully remove the agitator blades, sealing ring and container bottom.
3. Wash in warm, soapy water.
4. Wash cover and container.
5. Rinse.
6. Dry well.
7. Wipe base with soft, damp cloth.

Storing

▼ **Never put blender container in microwave oven. Never store foods in your blender container.**

1. Put agitator blades, sealing ring and container bottom back together.

Upkeep

Check parts as you put them back together.

Blades

1. Turn as shown being careful of sharp blade edges.
2. Blades should turn freely.
3. If blades are stuck or hard to turn, do not use the **blender**.



Glass container

1. If your blender container is chipped or cracked, it could break during use.
Do not use blender.

Service

Only send your appliance to an authorized **Oster Service Center** if repairs are ever needed.

Use only replacement parts from **Oster**.

How to Use Your Blender

Osterizer



C L A S S I C

1. Plug in motor base.
2. Check recipe for recommended speed.
3. Rest hand on container cover.
4. Select proper speed.

▼ Never leave blender while it is operating. If container turns while motor is ON, immediately switch unit OFF and repeat steps 5-7 under "How to Put Your Blender Together."

The Osterizer blender, a P-speed unit

PULSE—this low speed setting is used for chopping and processing small quantities of medium or soft-textured foods to a smooth mixture.

To chop foods, push the switch down to the PULSE setting for 2 seconds (counting "1001.. .1002"). Release and let blades come to a stop. Repeat for the number of times given in the recipe. This technique can also be done in the ON setting for chopping harder-textured foods.

To process continuously for mixing light loads, hold the switch down in the PULSE position until the desired consistency is achieved.

ON—this high speed setting is used for chopping hard-textured foods and processing smooth mixtures.

In the OFF position, the appliance stops operating.

For additional food processing information, refer to chart on pages 10-13.

Scraping the container

1. Turn unit OFF
2. Use a rubber spatula to push foods away from the sides of the container.
3. Put cover on container.
4. To blend again, turn unit to PULSE or ON.
5. Follow blending steps.

Sepereting container from motor base

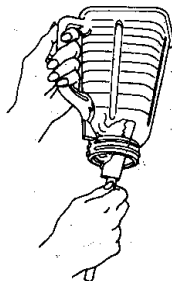
Never take container from base **during PULSE or ON.**

1. Unplug unit.
2. Lift container straight up.
3. If it does not lift out easily, rock gently then lift. Do not **twist**.

Removing foods

Never store foods in your blender container.

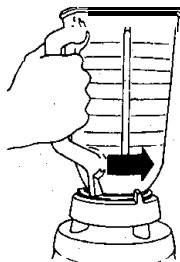
1. Take cover off.
2. Pour liquids/light batters from top of container.
3. Take thick mixtures out from the bottom of the container.



Removing container bottom

If you cannot unscrew the container bottom, put container back on the base, as shown.

1. Turn container to right using handle.
2. Only loosen part way
3. Carefully lift container from base.
(Bottom will be loose.)



Use **this** guide to help you learn the processing techniques of your new **Classic Osterizer** blender

<i>SPEED</i>	<i>ACTION</i>	PROCEDURE
PULSE ON/OFF		
	Process 1 time	Hold switch down for a 2-second count.
	Process 2 times	Repeat as above waiting until agitator blades stop before processing again.
PULSE	CONTINUOUS RUN	Hold switch down until desired consistency is achieved.
ON ON/OFF		
	Process 1 time	Flip switch up for a P-second count and return switch to OFF .
	Process 2 times	Repeat as above.
ON	CONTINUOUS RUN	Flip switch up until food reaches desired smoothness and return switch to OFF .

Water chop (ON/OFF action)

Cover 2-4 cups (500mL-1L) fruits or vegetables, cut in 1-inch (2.5cm) pieces, with cold water. Cover. Process at **PULSE** until food reaches desired texture. If needed, drain water from food using a strainer.

Dry chop (ON/OFF action)

Place up to 1 cup (250mL) of food, cut in 1-inch (2.5cm) pieces, into container. Cover and process at **PULSE** until pieces are desired size.

Crumb (ON/OFF or CONTINUOUS RUN action)

Tear a **slice** of bread into 8 pieces. Put in container. Cover and process at **PULSE** or **ON** depending on desired texture.

Create cookie crumbs using the same process. Simply break cookies into container. Cover and process. (See page 10 for more information.)

Grind (CONTINUOUS RUN action)

Place up to 1 cup (250mL) of grain, nuts, spices or coffee beans in glass blender container. Cover. Process at **ON** until food reaches the "grind" you desire.

Grate (CONTINUOUS RUN action)

Cover container. Turn unit **ON**. With blender running, remove feeder cap. Drop up to 1 cup (250mL) of 1-inch (2.5cm) cubes of hard cheese, boneless cooked meat or coconut meat into container. Turn unit **OFF**. Check and repeat if needed.

Liquefy (CONTINUOUS RUN action)

Place 1-inch (2.5cm) pieces of fruit or vegetables in container with up to 1 cup (250mL) water. Cover. Turn unit **ON** until you can no longer see pieces of food. If you want chilled juice, remove feeder cap and add 3-4 ice cubes one at a time. Process at **ON** until cubes are dissolved. You may strain the fibers from the juice if you wish. To do so, use a fine strainer.

Reconstitute (CONTINUOUS RUN action)

Put water for frozen juice concentrate or condensed soup into container. Add frozen concentrate or soup. Cover. Process at **PULSE** just until well mixed. The same technique may be used with dry milk

Here are some helpful tips from the Oster experts, developed especially for you.

Liquids

Put liquids called for in recipes into the container first, unless the recipe says otherwise.

Ice cubes

Add ice cubes only when you have at least 1 cup (250mL) of liquid in the container. Add one at a time through feeder Cap while motor is running. Always use highest speed.

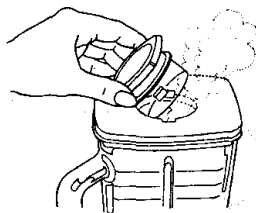
Removing cover

Don't remove the cover while blending. Food may spatter if you do. Instead, open the feeder cap to add foods.

Hot foods

Open the feeder cap when you're working with hot foods to vent steam. Tilt feeder cap away from you. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to prevent possible burns.

When you work with hot liquids, remove feeder cap and start blending at a low speed. Then move to faster speed. Do not add liquid over the 4-cup (1L) level.



Food quantity

Blend only the amount of food suggested in this book. If you want greater amounts, blend in batches. Using larger amounts may overload and wear the motor. You might also get different results from those described.

Motor labors

Increase speed if motor labors while blending. This prevents motor wear.

Overblending

Don't overblend. The blender works in seconds, not minutes. Stop and check food before blending again.

Curdled mayonnaise

Empty blender container. Then process another egg and ¼ cup (50mL) of the curdled mayonnaise at ON. Take off feeder cap and pour rest of the mayonnaise into container. Blend until thickened. Turn unit OFF. Use a rubber spatula to scrape sides of blender container if needed.

Gravy or sauce lumps

Pour gravy or sauce into a measuring cup. Then put ½ cup (125mL) back into the blender container. Cover. Turn unit ON and remove feeder cap. Gradually, add the rest of the gravy or sauce. Blend until smooth.

Giblet gravy

Cook the giblets in water or broth. Cool to room temperature. Cut giblets in 1-inch (2.5cm) pieces. Put in blender container. Cover with cooled cooking liquid. Cover container. Process 2 times at PULSE. (If giblet pieces are still too large, process one or two additional times.)

Making butter

Pour 1 cup (250mL) sweet or sour heavy cream into blender container. Cover and process at ON until butter forms. Turn unit OFF. Pour through a sieve to drain. Put butter into small bowl. Press with a spatula to take out rest of liquid. Add salt as you knead the butter. If you want herb butter, add 1 tablespoon (15mL) dried herbs (parsley, tarragon, savory or a garlic clove) per cup (250mL) of cream.

Foods for Blender Processing

FOOD	FINISHED QUANTITY	RAW QUANTITY	SPECIAL INSTRUCTIONS
Apples	2 cups (500mL)	3 cups (750mL)	1-inch (2.5cm) pieces
	$\frac{3}{4}$ cup (200mL)	1 cup (250mL)	1-inch (2.5cm) pieces
Apple juice	1½ cups (375mL)	1 medium plus 1 cup (250mL) liquid	peeled, cored, cut in eighths
Bread —coarse	$\frac{1}{2}$ cup (125mL)	1 slice	torn in eighths
—regular	$\frac{1}{2}$ cup (125mL)	1 slice	torn in eighths
—fine	$\frac{1}{2}$ cup (125mL)	1 slice	torn in eighths
Cabbages —red and white	1½ cups (375mL)	3 cups (750mL)	1-inch (2.5cm) pieces
Carrots	2 cups (500mL)	2 cups (500mL)	1-inch (2.5cm) pieces
	1 cup (250mL)	1 cup (250mL)	
Celery	$\frac{3}{4}$ cup (200mL)	1 cup (250mL)	1-inch (2.5cm) pieces
Cheese —Cheddar	1 cup (250mL)	1 cup (250mL)	1-inch (2.5cm) pieces
—Swiss	1 cup (250mL)	1 cup (250mL)	1-inch (2.5cm) pieces
—hard/ semi-hard (cold)	1 cup (250mL)	1 cup (250mL)	1-inch (2.5cm) pieces
Cranberries (fresh)	$\frac{3}{4}$ cup (200mL)	1 cup (250mL)	
Coconut	1 cup (250mL)	1 cup (250mL)	1-inch (2.5cm) pieces
Coffee beans	1 cup (250mL)	1 cup (250mL)	
Cookies —chocolate wafers	$\frac{1}{2}$ cup (125mL)	10	break into pieces
—vanilla wafers	$\frac{1}{2}$ cup (125mL)	16	break into pieces
—coconut (small)	$\frac{1}{2}$ cup (125mL)	8	break into pieces
Corn kernels—dried	1¼ cups (300mL) cornmeal	1 cup (250mL)	
Crackers —soda	$\frac{1}{2}$ cup (125mL)	16	break into pieces
—graham	$\frac{1}{2}$ cup (125mL)	8	break into pieces

NOTE: Since foods vary in size, consistency, and age, you may need to add or subtract a processing time from the number state in this chart, to obtain the results you desire.

WATER CHOP	DRY CHOP	CRUMB	GRIND	GRATE	LIQUEFY	PROCESS _____ AT	SPEED
X						2 times	PULSE
	X					2 times	PULSE
					X	CONTINUOUS	ON
		X				1 time	PULSE
		X				4 times	PULSE
		X				CONTINUOUS	ON
X						1 time	PULSE
X						4 times	PULSE
	X					2 times	PULSE
	X					2-3 times	PULSE
	X					2 times	ON
	X					5 times	PULSE
				X		CONTINUOUS	ON
	X					2 times	PULSE
				X		CONTINUOUS	ON
			X			45 sec.—Perc. 90 sec.—Drip	ON
		X				3 times	PULSE
		X				3-4 times	PULSE
		X				3-4 times	PULSE
	X					1 minute	ON
		X				2 times	PULSE
		X				3 times	PULSE

Foods for Blender Processing

FOOD	FINISHED QUANTITY	RAW QUANTITY	SPECIAL INSTRUCTIONS
Dried fruit	scant ½ cup (125mL)	½ cup (125mL)	process with ½ cup (125mL) flour
	2 cups (500mL)	2 cups (500mL)	process with 3 cups (750mL water)
Eggs —hard-cooked	¾ cup (200mL)	2	1-inch (2.5cm) pieces
Green peppers	1½ cups (375mL)	3 cups (750mL)	1-inch (2.5cm) pieces
	⅔ cup (150mL)	1 cup (250mL)	1-inch (2.5cm) pieces
Meat, boneless, cooked	1 cup (250mL)	1 cup (250mL)	1-inch (2.5cm) pieces
Nuts —almonds	1 cup (250mL)	1 cup (250mL)	
—peanuts	1 cup (250mL)	1 cup (250mL)	
—pecans	1 cup (250mL)	1 cup (250mL)	
—walnuts	1 cup (250mL)	1 cup (250mL)	
Oats (meal)	1⅓ cups (325mL)	1 cup (250mL)	
Onions	1½ cups (375mL)	3 cups (750mL)	1-inch (2.5cm) pieces
Orange or lemon peel	¼ cup (50mL)	peel of 1 lemon or orange ½ cup (125mL)	freeze in thin strips first
Peppercorns	½ cup (125mL)	½ cup (125mL)	
Poppyseed	1¼ cups (300mL)	1 cup (250mL)	turn OFF and scrape
Potatoes	2 cups (500mL)	3 cups (750mL)	1-inch (2.5cm) pieces
Rice, raw	1 cup (250mL) flour	1 cup (250mL)	
Whole spices —ginger root	¼ cup (50mL)	2-3 pieces	1-inch (2.5cm) pieces)
—nutmeg	1 T. (15mL)	3	break with nutcracker
Wheatberries	1¼ cups (300mL)	1 cup (250mL)	
Zwieback	½ cup (125mL)	6	break into container

NOTE: Since foods vary in size, consistency, and age, you may need to add or subtract a processing time from the number state in this chart, to obtain the results you desire.

WATER CHOP	DRY CHOP	CRUMB	GRIND	GRATE	LIQUEFY	PROCESS	SPEED
						_____ AT	
	X					15 seconds	ON
X						30 seconds	ON
	X					2 times	PULSE
X						1-2 times	PULSE
	X					1 time	PULSE
				X		CONTINUOUS	ON
	X					4 times	PULSE
	X					3 times	PULSE
	X					2 times	PULSE
	X					2 times	PULSE
			X			CONTINUOUS	ON
X						1 time	PULSE
			X			CONTINUOUS	ON
			X			CONTINUOUS	ON
			X			CONTINUOUS	ON
X						3-2 times	ON
			X			CONTINUOUS	ON
			X			CONTINUOUS	ON
			X			CONTINUOUS	ON
			X			CONTINUOUS	ON
		X				4 times	PULSE

One Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. ("Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during this warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty or condition. Sunbeam disclaims all other warranties or conditions, express or implied, statutory or otherwise. Some provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE

Take the product to an authorized Sunbeam service center. You can find the nearest authorized Sunbeam service center by calling 1 800 667-8623. If a service center is not conveniently located, attach a tag to the product that includes your name, address, daytime telephone number and description of the problem. Include a copy of the original sales receipt. Carefully package the product and send by courier with shipping and insurance prepaid to:

Sunbeam Corporation (Canada) Limited
c/o Service Tek
1351 Matheson Boulevard East
Units 5 and 6
Mississauga, ON L4W 2A1
CANADA

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE

If you have any questions regarding this warranty please call 1 800 667-8623.

Printed in the United States.

© 2001 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Oster® and Osterizer® are registered trademarks of Sunbeam Products, Inc. Contemporary Classics™, All Metal Drive™ and Mini-Blend™ are trademarks of Sunbeam Products, Inc.

NOTES/NOTAS

CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation de tout appareil électroménager exige certaines précautions fondamentales pour réduire les risques d'incendie, de chocs électriques et de blessures, y compris les suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Pour vous protéger des chocs électriques, ne plongez jamais le socle-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. Redoublez de vigilance lorsque cet appareil est employé par des enfants ou bien à proximité d'enfants.
4. Placez toujours l'appareil sur une surface propre, d'aplomb, rigide et sèche. Ne le posez jamais sur une nappe en tissu ou plastique.
5. Débranchez l'appareil..
 - entre utilisations;
 - avant de monter ou de démonter toute pièce; et
 - avant le nettoyage.
6. Ne touchez pas aux pièces mobiles.
7. Gardez mains et ustensiles hors du récipient pendant le travail, afin
 - de réduire les risques de blessures corporelles graves; et
 - de ne pas endommager le mélangeur.

Lorsque nécessaire, réglez l'appareil à OFF (ARRÊT) pour racler les parois avec une spatule de caoutchouc.

8. Ne vous servez pas de l'appareil
 - si son cordon (ou sa fiche) est endommagé;
 - s'il n'a pas fonctionné convenablement; ou
 - si vous l'avez échappé ou endommagé de quelque façon.

Retournez-le au centre de service agréé Oster pour le faire vérifier, ajuster ou réparer.

9. Le couteau est très tranchant. Manipulez-le prudemment.

CONSIGNES IMPORTANTES

10. Pour réduire les risques de blessures:
 - ne laissez pas le couteau à découvert; et
 - fixez le couteau au récipient avant d'immobiliser le récipient dans la bague du socle-moteur.
11. Posez toujours le couvercle sur le récipient avant la mise en marche.
12. Ne versez jamais de liquides *bouillants* dans le récipient.
13. Lors du travail de liquides *chauds*, retirez le bouchon-mesure du couvercle afin que la vapeur puisse s'échapper.
14. Ne travaillez pas de liquides chauds dans les récipients Mini-Blend.
15. N'employez pas l'appareil à l'extérieur.
16. Veillez à ce que le cordon
 - ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail ; et
 - ne soit pas en contact avec une surface chaude.
17. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il fonctionne.
18. L'utilisation d'accessoires, de récipients, de bocaux (à conserves ou ordinaires), ou pièces autres que ceux et celles qui sont conseillés entraîne des risques de blessures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage domestique.

La consommation maximale indiquée sur l'appareil est basée sur l'accessoire qui utilise le plus de courant. La puissance que requièrent les autres accessoires peut être inférieure.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée, ayant une lame plus large que l'autre. Pour réduire les risques de chocs électriques, la fiche ne rentre dans les prises de courant que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, **INVERSEZ-la**. Si elle ne rentre toujours pas totalement, contactez un électricien qualifié. «Ne modifiez la fiche en aucune façon». Référez-vous au paragraphe 40.35.

Utilisation de la notice d'emploi

Félicitations! Le mélangeur Osterizer® classique est un appareil traditionnel et nous sommes très fiers qu'il affiche notre nom. Son style «classique» est un symbole d'excellence et de qualité. Nous savons que vous allez apprécier sa polyvalence et sa facilité d'utilisation et qu'il va vous économiser non seulement du temps mais aussi de l'énergie lorsque vous préparez les repas.

Observez les symboles spéciaux qui sont inclus ici et là dans la notice d'emploi. Ils sont destinés à faire ressortir des renseignements de première importance.

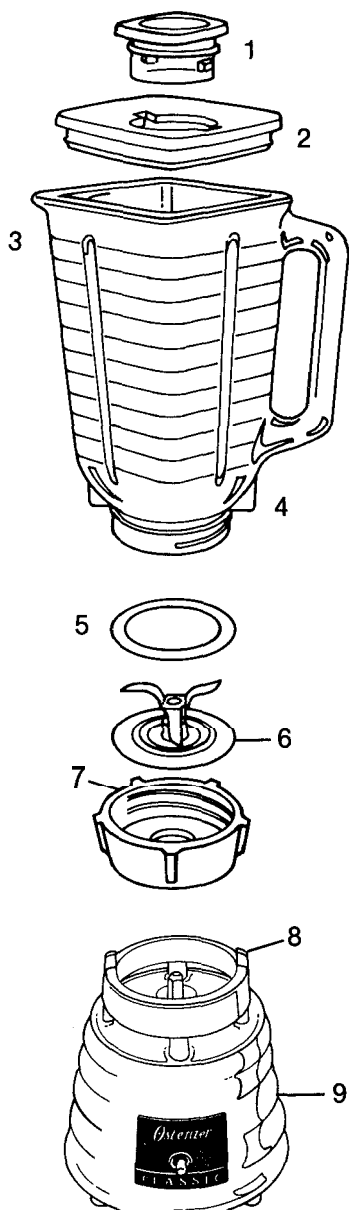
Attention

Ce symbole apparaît par endroit dans la notice d'emploi. Il a pour but de vous signaler des instructions auxquelles vous devez apporter une attention particulière.

Joyeuse utilisation

Ce manuel, ainsi que le mélangeur classique Osterizer, vous parviennent avec nos meilleurs vœux. Nous espérons que vous aimerez les utiliser tous les deux pendant de nombreuses années.

Composition du mélangeur Osterizer®

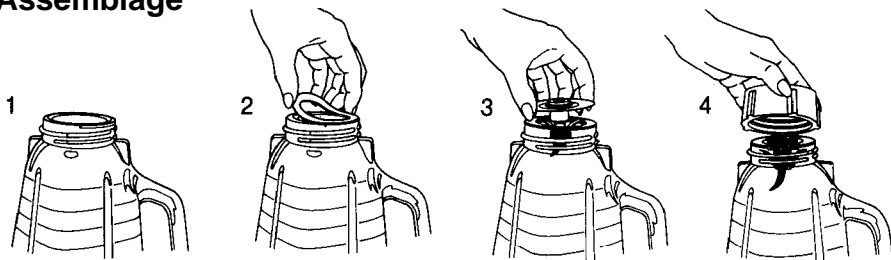


1. Le **bouchon-mesure** amovible vous permet de mesurer des ingrédients et de les ajouter au cours du mélange.
2. Le **couvreil**
3. Le **réipient** a une capacité de 1,25 L (5 tasses). Il aide l'utilisateur à estimer les quantités.
4. L'**oreille** se cale contre la butée pour prévenir le mouvement.
5. Le **joint d'étanchéité** assure l'herméticité de l'ensemble couteau et réipient.
6. Le **couteau** à branches travaille les ingrédients.
7. La **base** sert à immobiliser les pièces de l'ensemble du mélangeur et à positionner l'ensemble sur le socle-moteur.
8. La **butée** empêche le réipient de tourner dans la bague du socle-moteur.
9. Le **socle-moteur** renferme un puissant moteur à deux vitesses, l'élément principal de l'appareil. Vous maximisez l'efficacité du rendement en ne dépassant pas les quantités indiquées dans ce manuel.

Montage du mélangeur

Avant la toute première utilisation, démontez la base du récipient, le couteau et le joint d'étanchéité. Lavez-les — ainsi que le bouchon-mesure, le couvercle et le récipient en verre — à l'eau savonneuse chaude, rincez-les et asséchez-les.

Assemblage

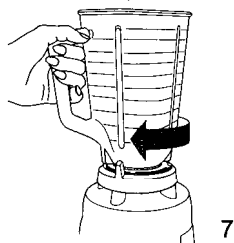
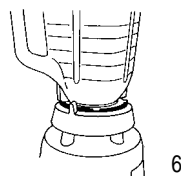


1. Retournez le récipient.
2. Placez le joint d'étanchéité.
3. Retournez le couteau et posez-le sur l'embouchure.
4. Vissez fermement la base sur le récipient.

Serrez le récipient

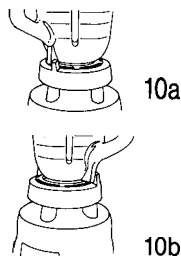
Si vous avez de la peine à serrer le récipient à la main, suivez les directives de 5 à 7. Sinon, passez au huitième.

5. Débranchez l'appareil.
6. Placez le récipient assemblé dans la bague du socle-moteur, en mettant la poignée et l'oreille tel qu'illustré.
7. Tournez la poignée à gauche pour serrer la base. Levez le récipient hors de la bague.



Adaptez le récipient

8. Pour l'utilisation, déposez les ingrédients dans le récipient, en respectant les quantités indiquées dans ce manuel.
9. Mettez le couvercle.
10. Placez le récipient dans la bague, tel que le montre l'illustration 10a. Si le récipient ne s'adapte pas fermement, mettez-le tel qu'illustré à 10b. Le mélangeur est prêt à fonctionner.



Soins à apporter au mélangeur

Nettoyage

ATTENTION Aucune pièce, outre le récipient en verre, n'est lavable en machine.

1. Débranchez l'appareil.
2. Retirez la base du récipient, le couteau et le joint d'étanchéité.
3. Lavez-les à l'eau savonneuse chaude.
4. Lavez le couvercle et le récipient.
5. Rincez-les bien.
6. Asséchez-les.
7. Essuyez le socle-moteur avec un linge doux, légèrement humidifié.

Rangement

ATTENTION Ne placez jamais le récipient du mélangeur dans un four à micro-ondes. Ne rangez jamais d'aliments dans le récipient.

1. Assemblez le joint d'étanchéité, le couteau et la base du récipient.

Entretien

Examinez les pièces alors que vous les remontez.

Couteau

1. Tournez le couteau tel qu'illustré, prudemment car ses branches sont très coupantes.
2. Le couteau devrait tourner librement.
3. Si le couteau est coincé ou difficile à tourner, **ne vous servez pas du mélangeur.**



Récipient en verre

1. Si le récipient est écaillé ou fêlé, **ne vous servez pas du mélangeur** car il risquerait de se briser au cours de l'utilisation.

Réparation

S'il a besoin d'être réparé, ne confiez votre mélangeur qu'à un centre de service agréé Oster.

Seules les pièces de rechange Oster doivent être utilisées.

Mode d'emploi du mélangeur

Osterizer



ON / MARCHÉ

OFF / ARRÊT

PULSE / IMPULSIONS

CLASSIQUE

1. Branchez le socle-moteur.
2. Vérifiez l'allure de fonctionnement que préconise votre recette.
3. Posez la main sur le couvercle.
4. Choisissez la vitesse désirée.

ATTENTION Ne laissez jamais le mélangeur sans surveillance quand il sert. Si le récipient tourne quand le moteur FONCTIONNE, réglez immédiatement l'appareil à l'ARRÊT et répétez les directives de 5 à 7 sous « Montage du mélangeur ».

Le mélangeur Osterizer à 2 vitesses

PULSE (IMPULSIONS) – ce réglage à basse vitesse sert à hacher et à réduire en purée les petites quantités d'aliments à texture moyenne ou molle.

Pour hacher les denrées, maintenez le commutateur à PULSE (IMPULSIONS) pendant 2 secondes (comptez « 1001, 1002 »). Relâchez et attendez que le couteau s'arrête. Répétez selon le nombre de cycles indiqué dans la recette. Cette même méthode peut être utilisée pour hacher les aliments fermes au réglage «ON» (MARCHÉ).

Pour travailler les petites quantités de façon continue, gardez le commutateur enfoncé à PULSE jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

ON (MARCHÉ) – ce réglage à haute vitesse sert à hacher les denrées fermes ainsi qu'à homogénéiser les mélanges.

Le mélangeur cesse de fonctionner lorsque réglé à «OFF» (ARRÊT).
Pour autres renseignements d'utilisation, consultez les pages 26 à 29.

Raclage du récipient

1. Réglez l'appareil à OFF (ARRÊT).
2. Repoussez les aliments dans le fond avec une spatule de caoutchouc.
3. Remplacez le couvercle.
4. Pour continuer le mélange, réglez l'appareil à PULSE ou ON.
5. Observez la marche à suivre préconisée.

Pour séparer le récipient du socle-moteur



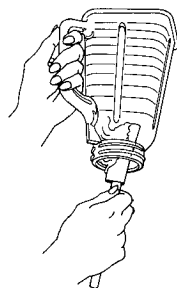
Ne retirez jamais le récipient pendant que le moteur tourne.

1. Débranchez l'appareil.
2. Levez le récipient verticalement.
3. S'il ne sort pas facilement, basculez-le légèrement sur les côtés puis soulevez-le. **Ne le faites pas tourner.**

Retrait des aliments

Ne rangez pas les aliments mélangés dans le récipient.

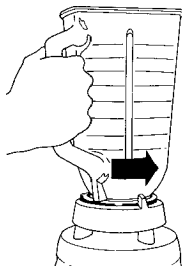
1. Enlevez le couvercle.
2. Videz les mélanges liquides ou semi-liquides par le haut du récipient.
3. Videz les mélanges épais par le bas du récipient.



Retrait de la base

Si vous avez de la peine à dévisser la base, remplacez-la sur le socle-moteur tel qu'illustré.

1. Tournez le récipient à droite en vous aidant de la poignée.
2. Débloquez la base, rien de plus.
3. Soulevez le récipient avec soin — rappelez-vous que la base est desserrée.



Consultez ce guide pour vous familiariser avec les techniques que permet le nouveau mélangeur classique Osterizer.

RÉGLAGE	ACTION	MÉTHODE
PULSE (IMPULSIONS)	MARCHE-ARRÊT 1 cycle	Enfoncez l'interrupteur pendant 2 secondes.
	2 cycles	Répétez la procédure ci-dessus une fois que le couteau s'est arrêté de tourner.
PULSE (IMPULSIONS)	FONCTIONNEMENT CONTINU	Enfoncez l'interrupteur jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
ON (MARCHE)	MARCHE-ARRÊT 1 cycle	Levez l'interrupteur pendant 2 secondes puis remettez-le à OFF (ARRÊT)
	2 cycles	Agissez tel qu'indiqué ci-dessus.
ON (MARCHE)	FONCTIONNEMENT CONTINU	Laissez l'interrupteur en position levée jusqu'à l'obtention de la consistance désirée puis remettez-le à OFF (ARRÊT).

Hacher, méthode à l'eau (MARCHE-ARRÊT)

Recouvrez d'eau froide 500 mL à 1 L (2 à 4 tasses) de fruits ou de légumes, coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po). Couvrez le récipient et travaillez à PULSE pour obtenir la consistance désirée. Egouttez dans une passoire si nécessaire.

Hacher, méthode sans eau (MARCHE-ARRÊT)

Dans le récipient, mettez jusqu'à 250 mL (1 tasse) d'aliments coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po). Couvrez le récipient et travaillez à PULSE pour obtenir le mélange désiré.

Émietter (MARCHE-ARRÊT ou FONCTIONNEMENT CONTINU)

Mettez une tranche de pain cassée en 8 morceaux dans le récipient. Posez le couvercle et travaillez à PULSE ou ON selon la texture désirée.

Émiettez les biscuits de la même façon. Cassez-les dans le récipient. Posez le couvercle et travaillez. (Autres détails donnés en page 10).

Moudre (FONCTIONNEMENT CONTINU)

Mettez jusqu'à 250 mL (1 tasse) de grains, noix ou épices dans le récipient en verre. Posez le couvercle et travaillez à ON jusqu'à l'obtention de la mouture désirée.

Râper (FONCTIONNEMENT CONTINU)

Posez le couvercle, mettez le moteur en marche (ON), enlevez le bouchon-mesure puis laissez tomber jusqu'à 250 mL (1 tasse) de cubes de 2,5 cm (1 po) de fromage dur, de viande cuite et désossée ou de chair de noix de coco dans le récipient. Réglez l'appareil à l'arrêt (OFF). Vérifiez et prolongez le travail au besoin.

Liquéfier (FONCTIONNEMENT CONTINU)

Placez des fruits ou légumes coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po) dans le récipient ainsi que jusqu'à 250 mL (1 tasse d'eau). Couvrez le récipient. Réglez à ON et travaillez jusqu'à ce que vous ne puissiez plus voir de morceaux.

Pour frapper le jus, enlevez le bouchon-mesure et ajoutez 3 ou 4 glaçons, un par un. Travaillez à ON pour piler la glace. Vous pouvez passer le jus à la passoire fine pour retirer les particules fibreuses, si vous le désirez.

Reconstituer (FONCTIONNEMENT CONTINU)

Versez dans le récipient l'eau requise pour reconstituer les jus congelés ou les soupes condensées. Ajoutez le jus ou la soupe. Couvrez le récipient. Réglez à PULSE et mélangez bien. Agissez de la même façon pour reconstituer le lait en poudre.

Les experts d'Oster sont heureux de vous offrir les conseils qui suivent.

Liquides

À moins que la recette n'indique autrement, placez les ingrédients liquides en premier dans le récipient.

Glaçons

Il faut avoir au moins 250 mL (1 tasse) de liquide dans le récipient. Ajoutez-les un par un par l'ouverture du couvercle, tandis que le moteur tourne et que le mélangeur fonctionne à sa plus haute vitesse.

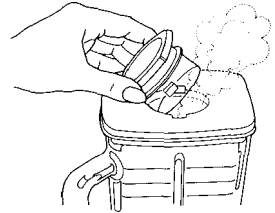
Retrait du couvercle

Ne l'enlevez pas pendant le fonctionnement pour éviter les éclaboussures. Ôtez plutôt le bouchon-mesure pour ajouter des ingrédients.

Aliments chauds

Enlevez le bouchon-mesure quand vous mélangez des denrées chaudes, afin que la vapeur s'échappe. Ne vous brûlez pas.. inclinez le bouchon de façon à éloigner la vapeur de vos mains et de votre peau.

En présence de liquide *chauds*, enlevez le bouchon-mesure, faites démarrer l'appareil à petite vitesse puis augmentez l'allure. Le niveau du liquide ne doit pas dépasser le repère 1 L (4 tasses).



Quantités

Observez les quantités indiquées dans ce manuel. Mélangez à plusieurs reprises si nécessaire. Dépasser les quantités pourrait surcharger ou user le moteur et causer des résultats non satisfaisants.

Motor qui fatigue

Augmentez la vitesse si le moteur peine pendant le fonctionnement. Ceci prévient son usure.

Mélange excessif

Ne mélangez pas les ingrédients à l'excès. Le travail du mélangeur se mesure en secondes et non en minutes. Arrêtez et vérifiez souvent la consistance.

Pour reprendre une mayonnaise tournée

Videz le récipient. Travaillez alors un autre œuf et 50 mL (0,25 tasse) de la mayonnaise tournée à ON. Enlevez le bouchon-mesure et versez petit à petit le reste de la mayonnaise dans le récipient. Mélangez jusqu'à l'émulsion. Réglez l'appareil à OFF. Raclez l'intérieur du récipient avec une spatule de caoutchouc si nécessaire.

Sauces grumeleuses

Videz la sauce dans une tasse graduée. Versez-en 125 mL (0,5 tasse) dans le récipient. Mettez le couvercle. Réglez l'appareil à ON et enlevez le bouchon-mesure. Ajoutez petit à petit le reste de la sauce et mélangez jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.

Sauce aux abattis de volaille

Faites cuire les abattis à l'eau ou au bouillon. Laissez refroidir à la température ambiante. Coupez-les en morceaux de 2,5 cm (1 po) et mettez-les dans le récipient. Recouvrez de bouillon de cuisson refroidi. Couvrez et soumettez à 2 cycles à PULSE. Si les morceaux sont encore trop gros, répétez une ou deux fois l'opération.

Fabrication de beurre

Versez 250 mL (1 tasse) de crème riche en matière grasse – douce ou *surie* – dans le récipient. Couvrez et mélangez à ON jusqu'à ce qu'il se forme du beurre. Egouttez dans une passoire. Déposez le beurre dans un petit bol et appuyez avec une spatule pour exprimer le liquide restant. Ajoutez du sel tout en malaxant le beurre. Beurre aromatisé: ajoutez 15 mL (1 cuil. à table) d'herbes déshydratées (persil, estragon, plantes aromatiques ou une gousse d'ail) par 250 mL (1 tasse) de crème.

Aliments à travailler au mélangeur

ALIMENT	QUANTITÉ FINALE	QUANTITÉ ORIGINALE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Avoine (farine)	325 mL (1,3 t.)	250 mL (1 t.)	
Biscuits -gaufrettes à la vanille	125 mL (0,5 t.)	16	cassés
gaufrettes au chocolat	125 mL (0,5 t.)	10	CASSÉS
noix de coco (petits)	125 mL (0,5 t.)	8	casses
Blé, grains	300 mL (1,25 t.)	250 mL (1 t.)	
Café, grains	250 mL (1 t.)	250 mL (1 t.)	
Canneberges fraîches	200 mL (0,75 t.)	250 mL (1 t.)	
Carottes	500 mL (2 t.) 250 mL (1 t.)	500 mL (2 t.) 250 mL (1 t.)	tronçons de 2,5 cm (1 po) tronçons de 2,5 cm (1 po)
Céleri	200 mL (0,75 t.)	250 mL (1 t.)	tronçons de 2,5 cm (1 po)
Chapelure			
grossière	125 mL (0,5 t.)	1 tranche	cassée en huit
- ordinaire	125 mL (0,5 t.)	1 tranche	cassée en huit
-fine	125 mL (0,5 t.)	1 tranche	cassée en huit
Chou - rouge, blanc	375 mL (1,5 t.)	750 mL (3 t.)	morceaux de 2,5 cm (1 po)
Craquelins - graham	125 mL (0,5 t.)	8	cassés
- salés	125 mL (0,5 t.)	16	cassés
Épices entières - gingembre, racine muscade	50 mL (0,25 t.) 15 mL (1 cuill. à table)	2-3 morceaux 3	morceaux de 2,5 cm (1 po) casser au casse-noisettes
Fromage - cheddar	250 mL (1 t.)	250 mL (1 t.)	morceaux de 2,5 cm (1 po)
-dur et mi-dur (froid)	250 mL (1 t.)	250 mL (1 t.)	morceaux de 2,5 cm (1 po)
suisse	50 mL (1 t.)	250 mL (1 t.)	morceaux de 2,5 cm (1 po)

REMARQUE: Les denrées variant du point de vue grosseur, texture et âge, vous pouvez bien sûr prolonger ou écourter les durées de travail suggérées afin d'obtenir les résultats que vous désirez.

MÉTHODE A L'EAU	MÉTHODE SANS EAU	ÉMIETTER	MOUDRE	RÂPER	LIQUÉFIER	TRAVAIL	RÉGLAGE
			X			CONTINU	ON
		X				3-4 cycles	PULSE
		X				3 cycles	PULSE
		X				3-4 cycles	PULSE
			X			CONTINU	ON
			X			45 s - perc. 90 s - filtre	ON
	X					2 cycles	PULSE
X	X					4 cycles 2 cycles	PULSE PULSE
	X					2-3 cycles	PULSE
		X X X				1 cycle 4 cycles CONTINU	ON ON ON
X						1 cycle	PULSE
		X X				3 cycles 3 cycles	PULSE PULSE
			X X			CONTINU CONTINU	ON ON
	X					2 cycles	ON
	X			X		CONTINU 5 cycles	ON PULSE

Aliments à travailler au mélangeur

QUANTITÉ ALIMENT	QUANTITÉ FINALE	INSTRUCTIONS ORIGINALE	MÉTHODE SPÉCIALES
Fruits secs	env. 125 mL (0,5 t.) 500 mL (2 t.)	125 mL (0,5 t.) 500 mL (2 t.)	mélanger avec 125 mL (0,5 t.) de farine mélanger avec 750 mL (3 t.) d'eau
Graine de pavot	300 mL (1,25 t.)	250 mL (1 t.)	arrêter pour racler
Maïs = grains déshydratés	300 mL (1,25 t.) de farine.	250 mL (1 t.)	
Noix de coco	250 mL (1 t.)	250 mL (1 t.)	morceaux de 2,5 cm (1 po)
Noix variées			
- amandes	250 mL (1 t.)	250 mL (1 t.)	
- arachides	250 mL (1 t.)	250 mL (1 t.)	
- noix	250 mL (1 t.)	250 mL (1 t.)	
- pacanes	250 mL (1 t.)	250 mL (1 t.)	
Œufs			
- durs	200 mL (0,75 t.)	2	morceaux de 2,5 cm (1 po)
Oignons	375 mL (1,5 t.)	750 mL (3 t.)	morceaux de 2,5 cm (1 po)
Poivre, grains	125 mL (0,5 t.)	125 mL (0,5 t.)	
Poivrons verts	375 mL (1,5 t.) 150 mL (0,6 t.)	750 mL (3 t.) 250 mL (1 t.)	morceaux de 2,5 cm (1 po) morceaux de 2,5 cm (1 po)
Pommes	500 mL (2 t.) 200 mL (0,75 t.)	750 mL (3 t.) 250 mL (1 t.)	morceaux de 2,5 cm (1 po) morceaux de 2,5 cm (1 po)
- jus	375 mL (1,5 t.)	1 moyenne plus 250 mL (1 t.) de liquide	épluchée, vidée et coupée en huit
Pommes de terre	500 mL (2 t.)	750 mL (3 t.)	morceaux de 2,5 cm (1 po)
Riz, cru	250 mL (1 t.) de farine	250 mL (1 t.)	
Viande, cuite, désossée	250 mL (1 t.)	250 mL (1 t.)	morceaux de 2,5 cm (1 po)
Zeste, orange ou citron	50 mL (0,25 t.)	zeste 1 citron ou 1 orange 125 mL (0,5 t.)	congeler en fines lanières préalablement
Zwieback	125 mL (0,5 t.)	6 biscottes	cassées

REMARQUE: Les denrées variant du point de vue grosseur, texture et âge, vous pouvez bien sûr prolonger ou écourter les durées de travail suggérées afin d'obtenir les résultats que vous désirez.

MÉTHODE À L'EAU	SANS EAU	ÉMIETTER	MOUDRE	RÂPER	LIQUÉFIER	TRAVAIL	RÉGLAGE
X	X					15 secondes	ON
						30 secondes	ON
			X			CONTINU	ON
	X					1 minute	ON
				X		CONTINU	ON
	X X X X					4 cycles 3 cycles 2 cycles 2 cycles	PULSE PULSE PULSE PULSE
	X					2 cycles	PULSE
X						1 cycle	PULSE
			X			CONTINU	ON
X	X					1-2 cycles 1 cycle	PULSE PULSE
X	X				X	2 cycles 2 cycles CONTINU	PULSE PULSE ON
X						3 cycles	ON
			X			CONTINU	ON
				X		CONTINU	ON
			X			CONTINU	ON
		X				4 cycles	PULSE

Garantie limitée de un an

Sunbeam Products, Inc. («Sunbeam») garantit cet article contre tout vice de matériau et de fabrication pendant une période de 1 an courant à compter de la date de l'achat. Sunbeam se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer cet article ou toute pièce de celui-ci dont la défectuosité a été constatée au cours de la période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'une pièce neuve ou remanufacturée. Si l'article n'est plus disponible, il sera remplacé par un article semblable de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires Sunbeam, centres de service et détaillants qui vendent des articles Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni l'endommagement attribuable à la négligence, l'utilisation abusive de l'article, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, le non-respect du mode d'emploi, le démontage, la réparation ou l'altération par quiconque, sauf Sunbeam ou un centre de service Sunbeam agréé. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Sunbeam décline toute responsabilité en cas de dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite ou implicite. Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie implicite de qualité commerciale ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus. Sunbeam rejette toutes autres garanties ou conditions, explicites ou implicites, statutaires ou autres. Certaines provinces ou juridictions interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus. Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province à l'autre.

SERVICE PRÉVU PAR LA GARANTIE

Apportez votre appareil à un centre de service agréé Sunbeam. Pour découvrir l'adresse du centre le plus proche, téléphonez au 1 800 667-8623. Si aucun centre n'existe à proximité de votre domicile, fixez sur l'appareil une étiquette donnant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone le jour et une description de la défectuosité. Veuillez inclure une copie de la facture originale.

Emballer l'appareil avec soin et envoyez-le en port et assurance payés à :

Sunbeam Corporation (Canada) Limited
c/o Service Tek
1351 Matheson Boulevard East
Units 5 and 6
Mississauga, ON L4W 2A1
CANADA

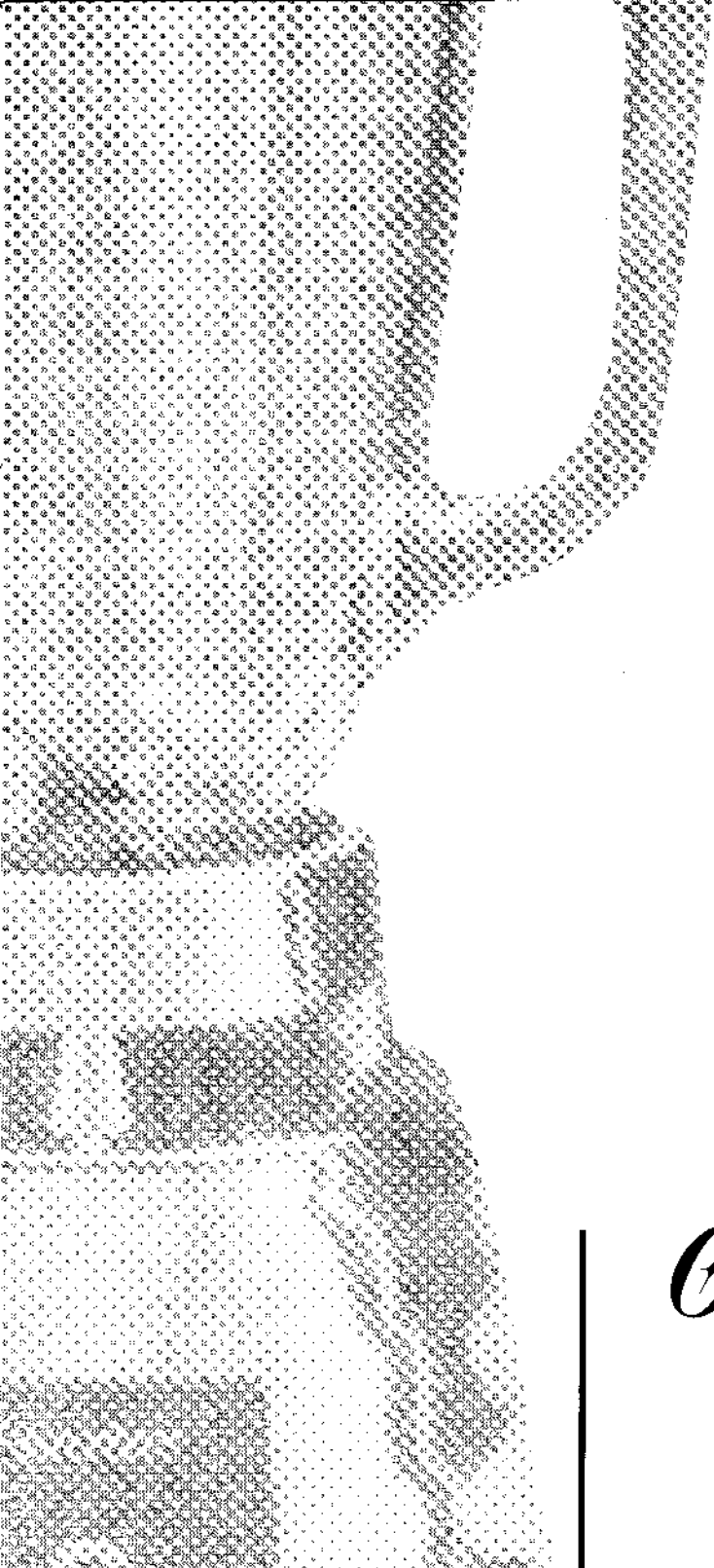
NE RETOURNEZ PAS CET ARTICLE AU LIEU D'ACHAT

Pour toute question au sujet de cette garantie, veuillez composer le 1 800 667-8623.

Imprimé en États-Unis

© 2001 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés. Oster® and Osterizer® sont des marques déposées de Sunbeam Products, Inc. Contemporary Classics™, All Metal Drive™ et Mini-Blend™ sont des marques de commerce de Sunbeam Products, Inc.

NOTES



Oster

P.N. 108969